



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Extraklasse von Benoît Trocard

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

Degustationsnotiz:

Das erste Mal mit etwas Cabernet Sauvignon im Blend drin. Produktion: 8'000 Flaschen. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr konzentriertes, vielschichtiges Waldbeerenbouquet mit viel Himbeeren und parfümierten Kirschenoten, ein Hauch Grenadine im Hintergrund, dann süsse Hölzer, Brotkruste und Caramel. Verführerisch und mit elegantem Power. Im zweiten Ansatz Earl Greynoten und Pfefferkörner. Dabei wirkt das Nasenbild gebunden und homogen. Im Gaumen fast dropsig, Cakesfrüchte, wieder Grenadine und jetzt verschwenderisch viele Preiselbeeren, hat Muskeln und verlangt nach weiterem Barrique- und dann Flaschenausbau. Kein Schmeichler, aber auch kein Bulldozer. Oder anders gesagt; für einmal nicht so sexy, sondern eher seriös. Er muss aber seinen Weg noch finden. Zwei Mal verkostet. Einmal auf dem Weingut und einmal beim Cercle.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0626414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.